Warszawa, 20 lutego 1888 r. № 8 Dnia 8 lutego 1888 roku.

KORRESPONDENT
ROLNICZY ✦ HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Z francuzkiego rolnictwa.

Nicea, 28 stycznia 1888 roku.

(Dalszy ciąg.—Patrz Nr. 7).

Pastewna wartość potrawu w stosunku do siana.—Analiza potrawu J. Kühna. — Kraje największych interesów przemysłowo-handlowych. — Rzeźniczy interes prowadzony przez Amerykanina Swifta. — Grunta jako pastwiska nieposiadające w swym składzie dostateczněj ilości fosforanów.— Zaradzenie w nich temu brakowi.—Zastosowanie fosforanów jako dodatku do paszy dla młodych zwierząt.—Pułapki na nieprzezornych gospodarzy.—Fałszerstwo otrąb na paszę.— Fałszowanie pastewnéj mąki dla bydła.—Fałszerstwo nawozów i rozmaitych produktów.

Oddawna już stawiano kwestyę do rozwiązania: jaka jest stosunkowa wartość pastewna sucho i pogodnie sprzątniętego potrawu, do zwyczajnego siana łąkowego z pierwszego pokosu, także dobrze i pogodnie zebranego. Wielu gospodarzy utrzymuje, że dobry potraw jest lepszy, pożywniejszy od siana z téjże saméj łąki sprzątniętego. Na to inni odpowiadają: zawsześ co siano to siano i musi być lepsze od potrawu. Jak jedni tak i drudzy jednak nie podawali żadnego dowodu na poparcie swoich twierdzeń, bo niemożna przeczyć tego za jakikolwiek dowód przyjmować, że ktoś powie: że siano, to zawsze siano. Dopiero w ostatnich czasach zbadano i wyjaśniono tę sporną kwestyę.

Różnica najprzód między sianem a potrawem na tém polega, że ten ostatni głównie się składa z liści traw, kiedy siano zawiera w sobie dużo łodyg trawnych, przeznaczonych do wydania kwiatów, a następnie nasion. Liście trawne bardziéj obfitują w pożywne pierwiastki, zwłaszcza białkowe, a za to mniéj zawierają części drzewnych (cellulosy), które są trudniejsze do strawienia, a które przeważają za to w łodygach trawnych. Z tego więc wynika, że przy równych zkądinąd warunkach, to jest, jeżeli tak siano jak i potraw jednakowo wczas było skoszone i pogodnie wysuszone, to siano z téjże saméj łąki będzie mniéj pożywne, a zatém będzie miało mniejszą wartość pastewną niż potraw.

Do doświadczenia użyto siana skoszonego na św. Jan, a potrawu koło 10 września. Zawczesne jak i zapóźne korzenie nie przynosi korzyści, chociaż nieraz gospodarz zmuszony jest sprzęt opóźnić z powodu dżdżystéj pory lub natłoku innych zajęć, a braku robotnika, co niekorzystnie wpływa na dobroć siana, zwłaszcza potrawu. Trawa bowiem w końcu czerwca drzewieje z powodu dojrzenia nasion, tak, że chociaż my jéj po skoszeniu dajemy nazwę siana, to ona właściwie jest tylko już w znacznéj części słomą trawną. Jeżeli znowu opóźnimy sprzęt potrawu w naszym klimacie po za 10, a najwięcéj już 15 września (choć ta druga data zapóźna z powodu zwykle zdarzających się u nas deszczów około połowy września), to wtedy trawa rosnąc pod wpływem nocy długich i zimnych drzewieje, nabywa plam i staje się niesmaczną dla zwierząt. Podczas dni coraz to krótszych, coraz chłodniejszych i więcéj wilgoci w powietrzu mających, przytém też więcéj rosy i to zimnéj osadzających, która potém z rana nie prędko obsycha, potraw narażamy na złe zebranie, a przez to zmniejszenie swéj naturalnéj wartości pastewnéj, co trzeba uwzględnić i nie kłaść na karb jego właściwéj dobroci. Trzeba jeszcze i to dodać, że przy spóźnionym zbiorze potrawu trudność jego ususzenia i z tego pochodzi, że w téj porze deszcze często przechodzą, a on trudniéj wysycha niż siano, z powodu właśnie większéj ilości w swym składzie istot białkowych. Nieraz się zdarza z zapóźnym potrawem, że tygodnie całe jest wystawiony na nieprzyjazne wpływy powietrza i z powodu ciągłych słot ususzyć niemoże. W takim razie traci wiele ze swych dobrych pierwiastkowych własności, a często zupełnemu ulega zepsuciu. Czasami wtedy, aby go uchronić od zupełnéj straty, gospodarze zwożą do stodoły potraw nie należycie doschły, a wtedy nieuniknienie musi tam doznać zagrzania i zepsucia. Wszystko to wpływa na zepsucie lub tylko na pewne obniżenie pastewnéj wartości potrawu, lecz mimo to, okoliczności przypadkowych nie trzeba brać na realną niekorzyść jego. Do porównania bowiem z sianem dobrém pierwszego pokosu bierze się tylko potraw dobry, czyli we właściwéj porze jeszcze przed deszczami, a zatém pogodnie sprzątnięty. I w takim to potrawie wedle badań J. Kühna znajduje się średnio:

	Istot suchych.	Istot proteinowych.	Tłuszczu.
W sianie zwyczajném	85 7	8,5	3,0
W potrawie	85,0	9,5	3,1

	Istot bezazotowych.	Części drzewnych.	Popiołów.
W sianie zwyczajném	38,3	29,3	66
W potrawie	42,3	25,5	66

Przyjmijmy wedle podań chemii rolniczéj, że wartość istot proteinowych ma się w stosunku do części bezazotowych jak 5 do 1, to wtedy znajdziemy dla siana zwyczajnego wartość pastewną w stosunku 95,8, kiedy dla potrawu znacznie więcéj, bo 105,3. Zatém wyższa wartość potrawu pogodnie sprzątniętego w stosunku do siana pierwszego pokosu jasno się z tego okazuje, ale trzeba, żeby był potraw porządnie sprzątnięty, a zatém przed nastaniem zwykłéj pory deszczowéj w połowie września w naszym klimacie.

W Europie po Anglii stały się teraz Niemcy krajem, gdzie na stałym lądzie robią się wielkie interesa przemysłowo-handlowe. Jednakże i Anglia i Niemcy muszą jeszcze ustąpić pierwszeństwa pod względem interesów Ameryce, czyli Stanom Zjednoczonym, gdzie istotnie niejedno przedsiębierstwo prowadzone jest już na ogromną skalę, chociaż nigdzie tak do tych wielkich interesów nie miesza się bankructwo i arcyblaga, czyli humbug, jak właśnie w téj Ameryce. Często także niesumienność posunięta już do nieznanego stopnia w Europie, miesza się do tych kolosalnych przedsiębierstw zamorskich, którym jednak tę trzeba oddać sprawiedliwość, że umieją się urządzić pod względem mechanicznym jak w żadnym kraju świata. Pokażemy to na przykładzie następnym: Największym obecnie kupcem mięsa w całym świecie, jest jak się należało spodziewać, Amerykanin. Nazywa się Swift w Chicago, i w roku zeszłym w zakładzie jego zabito prawie pół miliona wołów! tak podają amerykańskie sprawozdania, co choć jest prawdą, brzmi jednak bajecznie dla

ucha europejskiego, nienawykłego do słyszenia o tak niesłychanie wielkich przedsiębierstwach.

P. Swift jest to sobie Yankes chudy i suchy, liczy 47 lat życia, przedsiębierczy i czynny niewypowiedzianie. Dwanaście lat temu miał niewielki zakład rzeźniczy w stanie Massachusets, który porzucił, aby rozpocząć handel bydłem żywém, i w tym celu przybył do Chicago, gdzie jednak zmienił postanowienie i począł się znowu trudnić rzezią, lecz w celu wysyłania mięsa do sąsiednich stanów. Interesa poczęły mu iść znakomicie, z czego korzystając począł z każdym dniem rozszerzać swe przedsiębierstwo, tak, że dziś średnio 1400 wołów jest zabijanych dziennie w jego zakładzie, który zatrudnia 1500 ludzi pod kierunkiem jednego dyrektora, pobierającego pensyi rocznéj 9000 dolarów.

Zabijanie bydła odbywa się tutaj mechanicznie, młot uderza w czaszkę podprowadzonéj sztuki, którą w ten moment pozbawiają wnętrzności i skóry, pakują do wagonów z lodem i wysyłają na wszystkie strony, gdzie się odbywa sprzedaż mięsa cząstkowa. Do tego czasu były w Stanach Zjednoczonych ogromne zakłady, jak tu je nazywają fabryki: do zabijania i nasolania wieprzy. P. Swift zastosował je do bydła rogatego, i jak dotąd przewybornie na téj spekulacyi wychodzi.

Pomiędzy gruntami uprawianemi znajduje się wszędzie dużo takich, które w swym składzie nieposiadają dostatecznéj ilości fosforanu wapna. W skutku tego zbiory bywają skąpe, a zwierzęta żywiące się paszą z takiego gatunku gruntów, powoli wyrastając pozostają zawsze słabszéj budowy, ponieważ kości ich i muskuły do swojego rozwinięcia się należytego niemają w paszy dostatecznéj ilości fosforanów, jaka jest dla nich konieczną. Koń np. w tych warunkach potrzebuje sześć a nawet siedm lat do swego wyrośnięcia, czyli sformowania szkieletu, a i tak jeszcze nigdy nie dojdzie do téj pełności kształtów, jakąby posiadał po upływie czterech, o najwyżéj pięciu lat, gdyby był żywiony paszą posiadającą w swym składzie należytą ilość fosforanu wapna.

Aby zaradzić temu brakowi w gruncie, oddawna już z najpomyślniejszym skutkiem używają gospodarze na pognój fosforanów wapna kopalnych lub kości, sproszkowanych i rozmaicie zaprawionych, zwykle za pomocą kwasu siarkowego, przez co nietylko że roślinność staje się bez porównania bujniejszą, ale jeszcze i pasza z niéj jest zawsze o wiele żyzniejszą. Otóż widząc tak zbawienne skutki dla gruntów z użyznienia ich fosforanami wapna, niektórzy gospodarze jeszcze przed kilku laty postawili sobie kwestyę: czyby w podobny sposób jak roli, niemożna też w paszy dodawać organizmowi młodych zwierząt fosforanów, w postaci np. kości miałko sproszkowanych. Poczęto zatém robić próby i przekonano się najzupełniéj o skuteczności tego postępowania, które też zostało stale przyjęte przez wielu gospodarzy w Europie. Postępowanie to całe jest jak najprostsze. Potrzeba bowiem tylko 20 gramów sproszkowanych wypalonych kości (których kilo, czyli 1000 gramów kosztuje tu 2 franki czyli pół rubla, 20 gramów zaś równa się naszym 1¼ łuta), która to mączka kościana miesza się do owsa zwilżonego, albo do półkwarty otrąb zwilżonych, albo wreszcie do zwyczajnego obroku zwilżonego. Dodatek ten kości sproszkowanych daje się codziennie z rana młodemu zwierzęciu, a to od chwili odsadzenia go od cycka, aż do zupełnego wyrośnięcia, które wtedy w całéj swéj doskonałości następuje. Jest to więc środek tani, prosty, łatwy do uskutecznienia, a jednakże niezmiernie skuteczny i dla tego możemy go polecić uwadze gospodarzy.

Powiadają tu we Francyi: że nikt tak nie jest łatwo i bezkarnie wyzyskiwany i okradany jak gospodarz, szczególniéj też mniejszy, czyli chłop. Na gospodarza czy on co chce sprzedać, czy też szczególniéj co kupić, wszędzie pułapka jest zastawiona, w którą biedak jak najłatwiéj daje się złapać i bardzo rzadko kiedy tylko spostrzega, że jest złapany. W Normandyi trudnią się wiele gospodarze wychowaniem bydła, ztąd też pomiędzy innemi paszami otrąb tu wiele używają, których handel z tego powodu jest ożywiony. Niedawno np. miał miejsce w Caen proces o oszustwo z powodu sfałszowania otrąb. Oskarżony handlarz niemogąc zaprzeczyć zbyt oczywistym dowodom, przyznać się raczył: że do otrąb sprzedawanych domieszał kilka wagonów trocin drewnianych z tartaku, przesianych, wysuszonych i w stępie tłuczonych, co je bardzo w domieszce do otrąb podobnemi czyniło. Poczciwiec ten na swoją obronę przytoczył, że tylu gospodarzom sprzedawał te „mieszane otręby,“ a przecie żaden dotychczas się na to nieużalał, i owszem każdy z nich był bardzo zadowolony. Obrońca skarżącego dobrze na to odpowiedział: Jeżeli żaden z gospodarzy nie żalił się, to jedynie ztąd pochodziło, że niewiedział jakie kupował otręby, a biedne jego zwierzęta dla tego się znowu nieużalały na to, ponieważ mówić nieumieją. Mimo to jednak grube oszustwo dokonane zostało, gdyż jeżeli tylko przyjmiemy, że oskarżony 10 wagonów sprzedał trocin drzewnych w domieszce za otręby (wagon ma 100 centnarów metrycznych, czyli każdy po sto kilo), to ponieważ centnar metryczny trocin kosztuje 1 frank, a centnar taki otrąb czystych 13 franków, to niesumienny kupiec zyskał tym sposobem za swoje oszustwo 12 000 franków! a summę tę stracili gospodarze za ten wiatr chyba co wieje. Sąd skazał winowajcę na 100 franków kary i 3 dni aresztu, a zatém i tak piękna mu sumka pozostała jeszcze.

W Niemczech także nie lepiéj się dzieje, gdyż nie tak dawno przekonano się np., że do wyrobu grubéj mąki pośledniéj na paszę dla bydła, sprowadzano nawet z Polski kąkol, ponieważ własny niewystarczał na ten cel handlarzom!

Słusznie też wołają tutaj: Gospodarze powinni się wszyscy na wzór kupców związać i ustanowić syndykaty broniące ich od oszustwa, którego ofiarą stają się na każdym kroku, a które szczególniéj w nawozach sztucznych posunięte zostało do ostatnich granic.

Fałszerstwo w rozmaitych produktach już nie z każdym rokiem, ale z każdym dniem się wzmaga, a jest coraz to, że tak powimy, umiejętniéj dokonywane, że go nawet trudno, a przynajmniéj nie łatwo wykryć. Francuzi też powiadają: dawniéj ginęliśmy z nieznajomości chemii, teraz zaś giniemy z zanadto wielkiego jéj rozpowszechnienia. *(D. c. n.)*

Brona „Akme.“

Przed trzema mniéj więcéj laty dostał się do rąk moich cennik pewnéj amerykańskiéj fabryki narzędzi rolniczych, zachwalający jako „non plus ultra“ wszelkiéj doskonałości bronę „Akmę.“ Cennik ten przedstawiał w licznych rycinach cudowne to narzędzie i w czasie roboty i w czasie spoczynku, zaprzężone w 2, 3, 4 i 6 koni, a przytém wynosił pod niebiosa jego zalety. Kilkadziesiąt tysięcy tych bron, w krótkim bardzo czasie, głosił ów cennik, znalazło zastosowanie w rolnictwie amerykańskiém. I nie dziw, Akme bowiem zastępuje i pług i trzyskibowiec i kultywator i walec i bronę, jest narzędziem rolniczém uniwersalném do wszystkiego i na wszystko. Wygórowane te co najmniéj pochwały robiły wrażenie humbugu amerykańskiego; ponieważ jednak i z innych stron dochodziły mnie wieści o cudownych właściwościach téj nowomodnéj brony, sprowadziłem jeden egzemplarz akmy, spodziewając się błogich po téj nowości dla gospodarstwa mego owoców. Nie dzieliłbym się z szerszą publicznością rezultatami mych doświadczeń nad tém amerykańskiém narzędziem, gdybym nie spotkał w kilku warszawskich pismach fachowych podobnych, chociaż mniéj cokolwiek dobitnie niż w owym amerykańskim cenniku głoszonych pochwał akmy. Akmę sprowadziłem z końcem zimy, chciałem bowiem za jéj pomocą ułatwić sobie roboty wiosenne (toć przecięż zastępować powinna ta brona trzyskibowce). Puściłem ją więc najpierw na zorane przed zimą kartofliska. Po dwukrotném przebronowaniu (nawiasem powiedziawszy robota akmą bardzo się podoba fornalowi, nie potrzebuje bowiem biegać za końmi, tylko wygodnie sobie siedzi na umieszczonym po nad broną koźle), akmą pole bardzo piękny przedstawiało widok, znikły wszelkie nierówności, nie ujrzałeś ani jednéj bryły ziemi, ani jednego chwastu. Lecz niestety! były to tylko fałszywe blaski. W zakmowane pole zasiałem owies. Po kilku dniach rola pokryła się bujną wegetacyą, lecz przeważna część wychodzących na światło dzienne roślin nie należała do ulubionego pokarmu rumaków wiatronogich, tylko do wstrętnego każdemu rolnikowi perzu i innych tego rodzaju ziół przyjemnych. Westchnąwszy więc głęboko posłałem na owe po amerykańsku uprawione pole trzyskibowce, zasiałem powtórnie owies i przykryłem go zwykłą naszą broną. Niech mnie jednakowoż strzegą bogowie, abym z téj przyczyny, iż pole moje było zaperzone, miał rzucać kamieniem potępienia na czarodziejską akmę! Chcę tylko powiedzieć, że na tego rodzaju pola, a nie brak ich niestety w kraju naszym, akme jest narzędziem nieprzydatném, a nawet szkodliwém. Gdy bowiem trzyskibowiec, a więcéj jeszcze brona lub gruber wykrywają nasze grzechy, wyciągając na wierzch perz i inne chwasty, „akme“ pokrywa je

płaszczykiem pobłażania, wtłaczając korzenie głębiéj w ziemię, przecinając co prawda niektóre, lecz pozostawiając większą część nieuszkodzonych. Niefortunna ta pierwsza próba nie odstraszyła mnie jednakowoż od dalszych z tém narzędziem doświadczeń. Używałem go w najrozmaitszych warunkach, a mimo to stanowczo i sumiennie twierdzić mogę, że akme w żadnym wypadku nie usprawiedliwiła nadzwyczajnych pochwał, jakie jéj dawano. Przy podorywce ścierniskami nawet w części zastąpić nie może trzyskibowca, ani spulchnić należycie ścierniska, bo działa zanadto powierzchownie; ani nie zniszczy chwastów, bo niektóre tylko przecina, większą część pozostawiając nietkniętych. Działalność akme na pola ciężkie, gliniaste, gdy się na nich zwłaszcza w jesieni potworzą bryły, jest prawie żadną, nie da się nawet porównać co do skuteczności ze zwykłym walcem pierścieniowym, bryły wtłoczy w rolę, oskrobie cokolwiek po wierzchu, lecz bynajmniéj ich nie skruszy. Jedynie na dobrze uprawionéj czystéj roli do zrównania pola lub przykrycia siewu akme z niejaką użyte być może korzyścią, lecz na takiém polu pojedyncza, lub co najwyżéj podwójna włóczka zwyczajną broną te same, a może lepsze odda usługi. Z własnego więc doświadczenia zapewnić mogę, że brona „akme“ przynajmniéj w naszych warunkach bynajmniéj na ogólne nie zasługuje zastosowanie, bo ani w części nie posiada zalet jéj przypisywanych. A przytém i to uwzględnić należy, że zdanie to moje nie jest odosobnione. Potwierdziło je wielu rolników, którzy narzędzia tego używali czas jakiś w swych gospodarstwach. Hymn też tryumfalny z jakim zwłaszcza w Niemczech przywitano, głównie pod wpływem amerykańskiéj reklamy tę czarodziejską bronę, ucichł znacznie w ostatnich czasach. Korzystne nader rezultaty osiągnięte w Papopelsdorfie, Hohenheimie lub w innych stacyach doświadczalnych z tém narzędziem, niczego nie dowodzą. Na polach z taką kulturą każde narzędzie rolnicze działać będzie lepiéj niż na roli zwykłych śmiertelników. Może wreszcie w swéj ojczyznie Ameryce, gdzie klimat jest więcéj suchy, ziemia zaś w skutek tego mniéj jest skłonna do puszczania chwastów, akme więcéj ma racyi bytu, chociaż i tam zapewne więcéj zręczna reklama, w któréj Yankesy są mistrzami, niż właściwa jéj wartość przyczyniła się do ogromnego stosunkowo rozpowszechnienia téj brony; u nas narzędzie to w wyjątkowych chyba wypadkach korzystnie funkcyonować jest w stanie.

W ogóle wystrzegać się należy wszystkich zbyt uniwersalnych narzędzi. Działalność akmy jest podwójna: tłoczy i spulchnia. Wykonywa więc równocześnie robotę walca i brony, lecz obiedwie te roboty wykonywa niedostatecznie, ani nie ściska ziemi tak dobrze jak walec, ani nie spulchnia jéj do tego stopnia co brona. W specyalny opis akmy wdawać się tutaj nie będę. Nadmienię tylko dla tych z naszych rolników, którzy nie mieli jeszcze sposobności oglądać tego narzędzia, że brona ta ma zamiast zębów, 10 par noży krających, które zresztą w praktyce dość szybko się zużywają. *Aleksander Rościszewski.*

ROZMAITOŚCI.

Wina owocowe. Najbardziéj znane jest wino z porzyczek. Zapach jego jest silny i przyjemny. Niedogodność jednakowoż przy fabrykacyi tego wina stanowi z jednéj strony znaczna zawartość kwasu, który jednakowoż łatwo usunąć można, z drugiéj zaś bardzo nieznaczny procent cukru w niém się znajdujący. Należy więc dodać tyle cukru, aby wino porzyczkowe zawierało tę samą ilość cukru co zwyczajne wino z winogron.. Anglicy dodają prócz tego także cokolwiek alkoholu, w skutek czego wino porzyczkowe staje się silnym i zdrowym napojem. Na 100 funtów owocu porzyczek dodaje się 5 - 6 funtów cukru. Z soku porzyczkowego robi się także bardzo smaczną limoniadę. Same lub zmieszane z malinami porzyczki należą do najsmaczniejszych deserów na stołach naszych; porzyczki jednakowoż dopiero po zupełném dojrzeniu otrzymują ów na wpół kwaskowy, na wpół słodki dla wszystkich przyjemny smak. W ogóle zważać należy na to, aby wszelkie owoce tak na fabrykacyę wina lub innych trunków, jak do natychmiastowego zużycia przeznaczone, zupełnie były dojrzałe. Ciężkie choroby nieraz były następstwem zaniedbania tego przepisu. Maliny i poziomki w ten sam sposób co porzyczki za pomocą fermentacyi w nader przyjemne napoje zamienić można. Maliny zawierają 10 do 11 części cukru i gość znaczny procent kwasu. Wino z malin nie posiada tak przyjemnego smaku co z porzyczek. Przy dodatku cukru płyn staje się gęstym, przyjmuje jednakowoż często gorzki przysmak. Natomiast wino z jagód leśnych przyjemnym odznacza się smakiem; mniéj smaczne jest z jagód ogrodowych. Śliwki zawierają 18—20 procentu cukru. Przed użyciem na wino owoc ten należy odłubać z łupiny; w przeciwnym bowiem razie kolor wina staje się brunatny i brzydki. Wino ze śliwek zawiera w sobie dość znaczny procent alkoholu, smak ma dość ostry, trzyma się 2 do 3 lat. Śliwki gniotą się w beczce, następnie przeciska się massę przez sito w celu zatrzymania pestek. Przecedzoną massę wlewa się potém w naczynie fermentacyjne i dolewa do niego jeszcze raz tyle wody. Dla przyspieszenia fermentacyi dodaje się cokolwiek drożdży. Po 7 do 8 dniach spuszcza się wino. Słaba fermentacya odbywa się jeszcze 3 do 4 miesięcy, poczém ściągać można wino we flaszki. Wino no wiśniowe otrzymuje się w ten sam sposób co i śliwkowe. Pewien lekarz francuzki twierdzi, iż udało mu się otrzymać napój o bardzo przyjemnym smaku z 10 funtów liści i młodych latorośli krzewu winnego i z 20 funtów łodyg kukurydzy. Obiedwie te substancye rozmiażdża się najpierw, następnie kładzie się w beczkę, wlewa w nie 90 kwart gorącéj wody i silnie miesza. Mieszanina fermentuje i wydaje trunek o winnym smaku. Liść winny zawiera ferment, łodygi kukurydzy cukier. W skutek tego tworzy się alkohol za pomocą fermentacyi. Wino to można farbować. Pozostałe po fermentacyi resztki służyć mogą za paszę dla bydła, lub też do fabrykacyi spirytusu x

Żyto świętojańskie w miejsce wymarzłéj koniczyny. Często słyszymy skargi na wymarzanie koniczyny. Znacznych z tego powodu strat w zupełności powetować nie jesteśmy w stanie. W miejsce wymarzniętéj koniczyny używamy zwykle innych szybko się rozwijających roślin pastewnych, jak np. inkarnatki lub gorczycy, lecz często bez żadnych korzyści. Natomiast żyto świętojańskie jako częściowe zastępstwo wymarzłéj koniczyny, znaczne zapewnia zyski. Możliwie rychło w maju zasiane, na dobrze nawiezionéin polu, po 160 funtów rzędownikiem na morg, wydaje ta roślina w latach urodzajnych dwa cięcia zielonéj paszy, a prócz tego w następnym roku sprzęt ziarna. W razie, gdy je późniéj zasiejemy, w końcu czerwca lub w lipcu zapewnia przynajmniéj jedno cięcie paszy zielonéj, prócz tego jeszcze pastwisko dla krów i owiec, i również w następnym roku żniwo. Żyto świętojańskie rośnie zarówno na ciężkiéj ziemi, jak na lekkim gruncie. x

Opór krów przeciwko dojeniu. Opór krów przeciwko dojeniu wywołuje albo ból wymienia w skutek doju, albo wstręt krowy do dojącéj ją osoby, albo wreszcie znarowienie się zwierzęcia po pierwszém wycieleniu. Łagodném i pobłażliwém obchodzeniem się lepiéj przyczynimy się do uspokojenia zwierzęcia niż srogością. Zranione lub z innych przyczyn bolące wymię nacierać trzeba tłuszczem lub gliceryną. Również zmienić należy dojącą osobę, i dbać o zręczność w dojeniu. Często krowy chętniéj oddają mleko mężczyznom niż kobietom; jak znów z drugiéj strony kobiety łatwiéj i z mniejszém niebezpieczeństwem oprzątają nawet najdziksze buhaje. Przy opornych krowach dobrze jest postawić przy głowie zwierzęcia po lewéj stronie człowieka, który więcéj w celu uspokojenia niż ukarania krowy uderza ją z lekka krótkiém drewnem po rogach. W każdym razie najwięcéj dojąca osoba przyczynić się może do usunięcia téj wady u krowy. x

Gotowanie mleka. Gotujemy mleko w celu ochronienia go od skiśnienia, który to objaw wywołują bakterye. Bakterye przetwarzają znajdujący się w mleku cukier na kwas mleczny, który znów powoduje wydzielanie się kazeinu, czyli kiśnienie mleka. Przez gotowanie więc zamyślamy zniszczyć bakterye. Znaczna część jednakowoż bakteryj obumiera dopiero przy 100 stopniach Cels., podczas gdy wiele gospodyń sądzi, iż mleko dostatecznie jest ugotowane, skoro się na niém tworzą znane szare bąble e skoro zacznie występować po nad brzeg naczynia. Do tego stanu jednakowoż dochodzi mleko już przy 80—70 stopniach. Kotłowanie się gotującego mleka powstaje w skutek gwałtownego rozparzania się znajdujących się w mleku gazów. Poleca się przeto do gotowania mleka używać naczyń, których kształt i wielkość uniemożliwiają przegotowywanie się mleka, i nie przestawać z gotowaniem, skoro mleko podnosić się zacznie. x

---

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank Kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 13 lutego 1888 r.

W ubiegłym tygodniu mieliśmy powietrze zmienne, w pierwszych dniach mróz i śnieg, w ostatnich zupełną odwilż.

Usposobienie targów zbożowych pozostaje ciągle słabe.

W Nowym-Yorku nie zdołały się ceny zeszłotygodniowe w j zpełności utrzymać. Ostatnie notowanie jest o ½ szyl. niższe niż przed tygodniem, a o 1½ niż przed rokiem. Wywóz do portów enropejskich bardzo był mały, lecz, że i dowozy ziarna krajowego były niewielkie, zmniejszyły się zapasy kontrolowane o przeszło ½ miliona buszli.

W Anglii powietrze łagodne. Dowozy ziarna krajowego pozostały i w ostatnim tygodniu wielkie, zagranicznego natomiast znacznie się zmniejszyły. Targi zbożowe nie okazywały wiele życia, ceny jednak prawie żadnéj nie uległy zmianie.

We Francyi były targi prowincyonalne przy zupełnym braku dowozów dość mocne. W Paryżu notowano tak na pszenicę jak i mąkę ceny zeszłotygodniowe.

W Belgii i Hollandyi targi były z początkiem tygodnia dość ożywione, ku końcowi znów słabsze.

Berlin skutkiem bardziéj pokojowego usposobienia miał targi bardzo słabe, a ceny tak pszenicy jak i żyta znacznie się obniżyły. Wiadomości te nie mogły też korzystnie wpłynąć na nasz plac, a chociaż nie mieliśmy wielkich dowozów, obniżyły się ceny pszenicy i żyta w ziarnie dobrém o 2 marki. Podrzędniejsze gatunki zupełnie zaniedbane. Koniczyny tylko w wyborowym gatunku jako tako poszukiwane.

Płacono za 1000 kilogramów	w hol. fun.	Marek	Rub. za pud przy kursie 175
Pszenica transito	118—133 fun.	90—118	0,93—1,10
krajowa pstra	120—128 „	138—142	
krajowa „	126—131 „	142—144	
krajowa jasna	120—126 „	140—145	
krajowa wybor.	128—133 „	146—148	
Żyto transito	115—125 „	56— 65	0,53—0,61
krajowe	115—124 „	95— 98	
	126—128 „	100—102	
Jęczmień tranzyto		60— 90	0,56—0,84
„ krajowy		80—110	
Owies ruski tranzyto		40— 60	0,38—0,56
„ krajowy		85—100	
Groch tranzytowy		70—105	0,65—1,98
„ na paszę		90— 95	
„ kuchenny		100—120	
„ Victoria		110—130	
Rzepak transito		170—180	1,58—1,68
Rzepak grubo ziarnisty świeży suchy		185—192	
Rzepik świeży suchy		180—190	
Łubin niebieski		50— 58	0,47—0,54
„ żółty		60— 68	0,56—0,64
Wyka czarna		80— 90	0,75—0,84
Kuch rzepakowy	za 50 kilogr.	5,00—5,40	0,93—1,01
Kuch lniany	za 50 kilogr.	5,00—5,40	0,93—0,01
Otręby pszenne	za 50 kilogr.	2,90—3,10	0,54—0,58
Otręby żytnie	za 50 kilogr.	2,90—3,05	0,54—0,57
Koniczyna czerwona	za 50 kilogr.	15—30	3,79—5,60
„ biała		15—30	3,79—5,60
Tymotka		20—26	3,72—4,82

W Hamburgu targi na okowitę były bardzo słabe, ceny znacznie się obniżyły i są tak nizkie, jnk nigdy nie bywały.

Płacono:

	marek	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80%. kop. (przy kursie 180.)
loco bez beczki marek	17	19
w beczk. kontrak. loco	21¾	39
na luty	21¾	39
na luty-marzec	21¾	39
na marzec-kwiecień	21¾	39
na kwiecień-maj	22	41
na maj-czerwiec	22¼	42

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Ruskie banknoty	173.60	Mrk.
Pszenica na kwiecień-maj	162.25	„
na czerwiec-lipiec	167.25	„
Nowy-York	89.75	„
Żyto loco	115.00	„
kwiecień-maj	119.70	„
maj-czerwiec	122.00	„
czerwiec-lipiec	124.00	„
Olej rzepakowy na kwiecień-maj	44.90	„
sierpień-październik	45.80	„
Okowita loco	98.00	„
70 mr. na opłatę konsumcyjną	30.70	„
na kwiecień-maj	98.70	„
na maj-czerwiec.	99.30	„

Ceny w Warszawie ze źródła urzędowego

(Podług *Gazety Handlowéj*).

za czas od dnia 11 do 18 lutego 1888 roku.

	Cena średnia
Pszenica za korzec 6-pudowy bez worków i opakowania rubli	6.65
Żyto za korzec 5¾ pud.	3.75
Owies „ 3 pud. 20 fun.	2.70
Jęczmień „ 5 pud.	3.37½
Gryka „	4.25
Groch polny „	5.40
Rzepaku letniego 5¼ puda (w korcu)	8.00
Rzepak zimowy 5¼ puda (w korcu)	9.00
Wół najlepszy rub.	103.00
„ średni „	84.00
Wołowina polędwica f. k.	18—22½
„ zrazowa kop.	10—12
Cielęcina kop.	9—12
Wieprzowina kop.	11—15
Baranina kop.	12—18
Łój wołowy funt kop.	12—14
Słonina funt kop.	15
Sadło świeże funt kop.	15
Smalec wieprzowy funt kop.	20
Indyk żywy rub.	2.00—2.50
Indyk bity „	2.00—2.50
Perliczka kop.	90
Kaczka bita kop.	75
Kura „ kop.	50
Kasza pszenna za czetw.	18.20
„ perłowa „ rub.	18.50
„ grycz. drob. „ „	18.00
„ „ zwycz.) za czetw. mającą 8 pud. wagi	11.20
„ jęczmienna)	7.60
„ jaglana)	9.30
„ owsiana)	13.00
Mąka żytnia razowa 1 pud	1.00
Mąka żytnia pytlowa pud	1.38
„ pszenna zwycz. „	2.05
„ „ krupcz. „	2.45
„ gryczana „	1.10
„ ziemniaczana „	2.00
Otręby żytnie pud kop.	60
„ pszenne „ „	60
Chleb żytni funt „	2
„ sytny „ „	3
„ pszenny „ „	7
„ lepszy „ „	
Mleko świeże garniec kop.	36
„ zbierane „ kop.	24
Masła świeżego funt od k.	35—50
„ solonego funt k.	30—37½
Śmietany kwarta od k.	30—35
Cukier kostkowy funt kop.	13

	Cena średnia
Kawa funt kop.	60—70
Jaj kopa kop.	1.65
Kapusty głowa kop.	4—6
Kartofli korzec rub.	1.50—1.80
Buraków korzec rub.	1.20
Sól pud kop.	45
Pieprz funt kop.	54
Octu zwycz. kwarta kop.	5
„ stołow. „ „	9—15
Spirytus czysty wiadro „	11.50
Spirytus 78 pr. „ „	8.65
Okowita 40 pr. „ „	4.85
Wódka 10 pr. wiadro rub.	8.65
„ 6 pr. szum. „ „	4.85
Siemie lniane funt kop.	4½
Siemie konopne „ „	4½
Chmiel krajowy pud rub.	28.00
Świece stearyn. funt kop.	25
Drzewo twar. sąż. kub. rub.	16.25
„ opał. sosn. za sąż. kub. zawier. 182½ ang. stóp kub. rub.	13.50
Piwo zwycz. wiadro kop.	50
„ bawarskie „ rub.	1.00
Olej lniany pud „	4.70
„ konopny „ „	5.50
„ rzepakowy „ „	4.70
„ „ dyst. „ „	5.40
Wosk funt kop.	57½
Mydło zwyczajne „ „	11
Mydło szare „ „	9
Płótno konopne arsz. „	20
Płótno lniane „ „	25
Len pud rub.	8.00
Konopie „ „	6.00
Skóra końska sztuka	5.25
Skóra wołowa „	12.00
Skóra cielęca „	1.50
Stal krajowa pud	6.00
Stal angielska „	12.00
Żelazo kute „	2.20
„ walcowane „	1.90
Węgiel kam. kraj. pud kop.	17
Koks z fabryki gazu z dostawą korzec kop.	77½
Węgiel angielski	1.80
Nafta kaukazka B-ci Nobel	40
Płacono za dzień roboty wyrobnikowi kop.	60
Wyrobnikowi z koniem rubli	2.50
Wyrobnikowi z 2 końmi „	4.00

W drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 8 (20) Февраля 1888.